Immélé Œnolia Conseil

ŒNOLIA CONSEIL

Oeno-Clean Fût-Net

Rénovation et conservation des récipients vinaires en bois
Produit neutre à large spectre pour pressoir en bois, barriques, foudres, cuves en bois

Mode d'emploi

Utilisation :

Foudres : remplir le récipient d'eau avec 0,2 à 1 % de Fût-Net.
Peut être conservé en l'état sans limite de durée.
Pressoir en bois : effectuer la dilution et appliquer par aspersion pendant 5 à 30 minutes en fonction de la pollution.
Rincer avant nouveau contact vinaire.

Activité à large spectre pour pressoir en bois, barriques, foudres et cuves en bois, idéal contre les microorganismes pathogènes et non pathogènes.
Bonne activité contre les moisissures et les levures.
Il est nécessaire de nettoyer avant de désinfecter, Fût-Net n'est pas détergent.

Composition

Chlorhydrate de polyhexaméthylène biguanide : concentration entre 1 et 5%

Dose d'emploi

Doses d'emploi :

Désinfection et conservation des récipients : Dilution 0,5 %
Nettoyage et désinfection des pressoirs : Dilution à 0,5 à 1%

Conditionnement

Conditionnement : Bidon de 10 kg net

Xi

Irritant

BAS-RHIN :
Dambach-la-Ville
1, rue de l'Artisanat
67650 Dambach-la-Ville
Tél. : 03 88 92 48 30
Fax : 03 88 92 48 42
dambach@oenoliaconseil.fr

HAUT-RHIN :
Westhalten
Vallée Noble - 20, rue St Blaise
68250 Westhalten
Tél. : 03 89 47 05 33
Fax : 03 89 47 63 11
westhalten@oenoliaconseil.fr

BOURGOGNE/BEAUJOLAIS :
Leynes
Pl. de la Mairie - 71570 Leynes
Tél. : 03 85 35 19 45
Fax : 03 85 35 19 46
oeno-service@wanadoo.fr

CHAMPAGNE :
Laboratoire Epernay
5, rue Placet - 51200 Epernay
Tél. : 03 26 55 18 27
Fax : 03 26 55 18 33
champagne@oenoliaconseil.fr

Laboratoire Bar-sur-Seine
2, Impasse des vignes
10110 Bar-sur-Seine
Tél. : 03 25 29 79 99
Fax : 03 25 29 79 79
aube@oenoliaconseil.fr

ŒNOLOGIE IMMÉLÉ SAS
10, rue du Stade • 68240 Sigolsheim
Tél. : 03 89 47 32 33 • Fax : 03 89 47 33 34
sigolsheim@oenoliaconseil.fr • www.oenoliaconseil.fr